

MODE D'EMPLOI  
GEBRUIKSAANWIJZING

BEDIENUNGSANLEITUNG

**ZANUSSI**

**FOURS  
MULTIFONCTIONS**

**MULTIFUNKTION  
EINBAU-BACKOFEN**

**MEER - SYSTEMEN  
INBOUW-OVEN**

**BM 441**  
**BMW 441**  
**BMN 441**  
**BMX 441**  
**BMC 441**

# FRANÇAIS

---

**Madame**

*Nous vous félicitons pour avoir choisi un produit de qualité de notre firme.*

*L'utilisation de cet appareil est très simple.*

*Néanmoins, afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouvel appareil, nous vous suggérons de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.*

*Vous y trouverez les indications correctes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien.*

*Nous vous en remercions et vous souhaitons un bon usage de ce nouvel appareil.*

---

# TABLE DES MATIERES

|                                                 |      |          |
|-------------------------------------------------|------|----------|
| Instructions générales                          | Page | 3        |
| Caractéristiques techniques                     | Page | 4        |
| L'installation dans une cuisine équipée         | Page | 5        |
| Instructions pour l'installation                | Page | 6        |
| Panneau de commandes                            | Page | 7        |
| Instructions utilisation des commandes          | Page | 7        |
| Cuisson traditionnelle                          | Page | 8        |
| Tableau pour la cuisson traditionnelle          | Page | 9        |
| Cuisson au grill                                | Page | 9        |
| Nettoyage général                               | Page | 10       |
| Entretien                                       | Page | 10       |
| Si... l'appareil ne fonctionne pas correctement | Page | 11       |
| Conditions de garantie                          | Page | 12-13-14 |

## AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS RELATIFS AUX FOURS À ENCASTRER

**Important: cette notice d'utilisation doit toujours être conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive bien l'appareil, de telle sorte que le nouvel utilisateur puisse être mis au courant du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.**

**Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.**

Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

Les opérations d'installation et de branchement doivent être effectuées par un personnel dûment qualifié et suivant les normes en vigueur.

Toute modification de l'installation électrique de votre maison qui s'avérerait être nécessaire pour l'installation de l'appareil ne devra être effectuée que par un personnel dûment qualifié.

Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier vous-même les caractéristiques de cet appareil.

Mettez toujours la lèchefrite en place lors de l'utilisation du grilloir ou de la cuisson de la viande sur la grille pour recueillir les graisses.

Versez un peu d'eau dans la lèchefrite pour éviter que celles-ci ne brûlent en dégageant une mauvaise odeur.  
Utilisez toujours des gants de cuisine pour sortir les plats du four.

Pendant le fonctionnement le four se réchauffe sensiblement au niveau de la porte. Celle-ci restant chaude longtemps après l'arrêt du four, veillez à tenir les enfants à distance.

Le four n'est destiné qu'à la préparation des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.

Si on utilise des feuilles d'aluminium pour la cuisson au four, ne pas les poser sur la sole du four.

Faites attention lors de l'utilisation des produits de nettoyage en spray. Ne dirigez jamais la buse ni sur le filtre (pour les appareils qui en sont munis), ni sur les éléments de chauffage, ni sur le bulbe du thermostat.

L'intérieur du four doit être nettoyé et entretenu pour maintenir l'émail en bon état. Les parois auto-nettoyantes ont aussi besoin d'être nettoyées de temps en temps (rapportez-vous au paragraphe correspondant de la notice d'utilisation).

Débranchez toujours le four avant chaque nettoyage.

**Assurez-vous que les boutons sont toujours sur la position «Stop» lorsque l'appareil n'est pas utilisé.**

Pour d'éventuels dépannages adressez-vous à un service après-vente dûment autorisé et n'exigez que des pièces détachées originales.

N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

Les réparations effectuées par un personnel non qualifié peuvent provoquer des dommages.

Si vous utilisez une prise de courant à proximité du four, prenez garde que les fils des appareils électroménagers dont vous vous servez, ne touchent pas les zones très chaudes de la plaque de cuisson ou qu'ils ne se coincent pas dans la porte du four. Certaines parties de l'appareil sont recouvertes d'un film plastique antichocs. Enlever ce film avant de mettre le four en fonction.

Avant de se servir du four pour la première fois, nous conseillons de le laisser chauffer pendant 45 minutes environ à la température maximale.

L'isolement thermique du four ainsi que les résidus gras de fabrication dégageront de la fumée et des odeurs désagréables lors de ce premier chauffage.

L'odeur ne disparaîtra complètement qu'après plusieurs utilisations du four.

L'appareil hors d'usage doit être rendu inutilisable: le débrancher.

Pendant la cuisson normale ou au grill, l'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du hublot de la porte et des parties adjacentes. S'assurer par conséquent que les enfants en bas âge ne s'en approchent pas avec l'intention de jouer avec l'appareil. Si des appareils électroménagers sont branchés à des prises de courant à proximité du four, veiller à ce que les câbles d'alimentation de ces appareils ne viennent pas en contact avec des plaques de cuisson chaudes ou bien qu'ils ne restent pas encastrés dans la porte du four.

## DONNÉES TECHNIQUES

### COTES D'ENCASTREMENT

|            |         |
|------------|---------|
| Hauteur    | 59,4 cm |
| Largeur    | 56,0 cm |
| Profondeur | 55,0 cm |

### INTÉRIEUR DU FOUR

|              |         |
|--------------|---------|
| Hauteur      | 32,5 cm |
| Largeur      | 42,0 cm |
| Profondeur   | 39,0 cm |
| volume utile | 53 l    |

### Thermostat du four 50°C/250°C

#### Puissance des éléments

|                                          |               |        |
|------------------------------------------|---------------|--------|
| Elément de sole                          |               | 1000 W |
| Elément de voûte                         |               | 1000 W |
| Four (sole + voûte)                      | (1000 + 1000) | 2000 W |
| Grilloir                                 | simple        | 2000 W |
|                                          | double        | 3000 W |
| Chaleur tournante                        |               | 2500 W |
| Lampe four                               |               | 25 W   |
| Moteur de la turbine                     |               | 30 W   |
| Moteur du ventilation de refroidissement |               | 20 W   |
| Puissance max. absorbée (230V - 50Hz)    |               | 3075 W |
| Tension d'utilisation (50 Hz)            |               | 230 V  |

Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. n. 87/308 du 2-6-87 concernant la suppression des interférences radio-électriques.

# ENCASTREMENT

Pour le bon fonctionnement de l'ensemble de cuisson encastré dans un meuble ou dans toute autre niche prévue à cet effet, il est indispensable que ces derniers possèdent les caractéristiques appropriées.

Encastrer l'appareil de façon à ce qu'il touche aux meubles de cuisine voisins. Cela dans le but d'éviter que l'on puisse entrer accidentellement en contact avec les parties électriques.

En outre, toutes les pièces de protection de l'appareil - même un éventuel panneau de protection, p.ex. lorsqu'il est placé à la fin ou au commencement des éléments de cuisine - devront être fixées de telle façon qu'elles ne pourront être enlevées qu'à l'aide d'un outil.

Cet appareil a la classe Y relative à la protection contre le réchauffement de la pièce.

Cela signifie que l'appareil peut être adossé avec sa partie postérieure et un des côtés à d'autres appareils, à des meubles de cuisine ou des parois ayant une hauteur supérieure, tandis que l'autre côté doit être adossé à des meubles ou appareils ayant la même hauteur.

**Cotes d'encastrement (Fig. 1).**

**Encastrement dans un meuble colonne (Fig. 2).**

Fig. 1

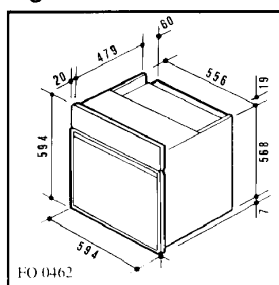


Fig. 2

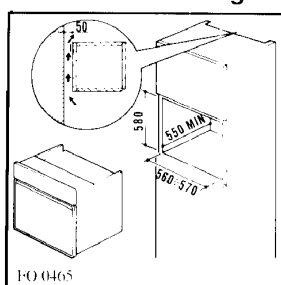
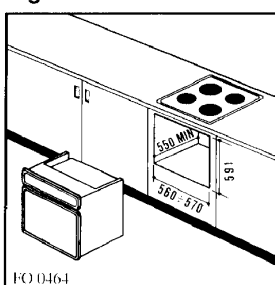


Fig. 3



## FIXATION DANS LE MEUBLE

Avant d'encastrer le four il faut effectuer le branchement de la plaque de cuisson (se rapporter au paragraphe relatif). Placer l'appareil dans la niche de meuble. Ouvrir la porte du four et fixer le corps du four au meuble à l'aide de quatre vis à bois s'adaptant aux trous pratiqués à cet effet sur les montants latéraux (Fig. 5-6).

Fig. 5

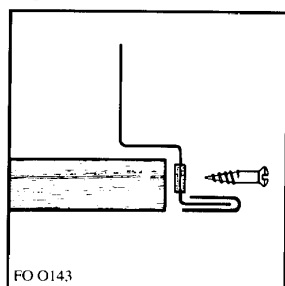


Fig. 6

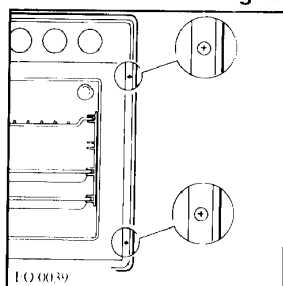
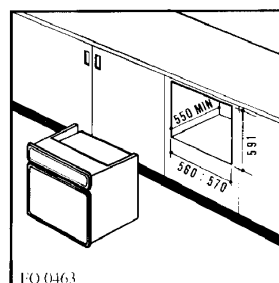


Fig. 4



## SOUS-ENCASTREMENT

Les figures 3 et 4 suggèrent deux solutions possibles:

- Avec table de cuisson (Fig. 3)
- Avec table de cuisson (Fig. 4).

# A L'INTENTION DE L'INSTALLATEUR

Les instructions suivantes sont destinées à l'installateur qualifié pour lui permettre d'exécuter les opérations d'installation et de branchement de la meilleure façon, tout en respectant la législation et les normes en vigueur. Toute intervention doit être exécutée avec l'appareil débranché. Au cas où il serait indispensable de maintenir l'appareil sous tension, on prendra un maximum de précautions.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Le branchement devra être exécuté en respectant les normes en vigueur.

Avant de procéder au branchement s'assurer que : les plombs ainsi que l'installation électrique domestique sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (voir la plaque signalétique); l'installation d'alimentation est dotée d'une mise à la terre efficace, conformément aux normes et aux dispositions légales en vigueur; la prise ou le disjoncteur omnipolaire utilisés pour le branchement sont facilement accessibles avec l'appareillage installé.

L'appareil est livré sans câble d'alimentation. Monter un câble s'adaptant à l'alimentation disponible, avec fiche normalisée, pour la charge indiquée sur la plaque signalétique. Le câble doit être muni de trois conducteurs. Celui de mise à la terre est repéré jaune/vert. Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire, ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être coupé par l'interrupteur.

Le câble d'alimentation sera positionné de façon à ce qu'en aucun point il ne devra atteindre une température supérieure de 50°C à la température ambiante.

Après le branchement, les éléments chauffants seront essayés en les faisant fonctionner pendant 3 mm env.

**Le Constructeur décline toute responsabilité au cas où les normes de prévention des accidents ne seraient pas respectées.**

Les câbles d'alimentation adaptés sont ceux énumérés ci dessous, souvenez-vous de respecter la section nécessaire du câble.

H07 RN-F

H05 RN-F

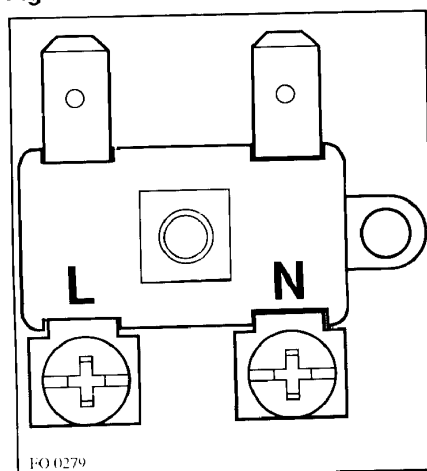
H07 RR-F

H05 VV-F

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE À LA PLAQUE À BORNES

Le four est équipé d'une plaque à bornes à dont les conducteurs sont prédisposés pour fonctionner en 230 V monophasé (Fig. 7).

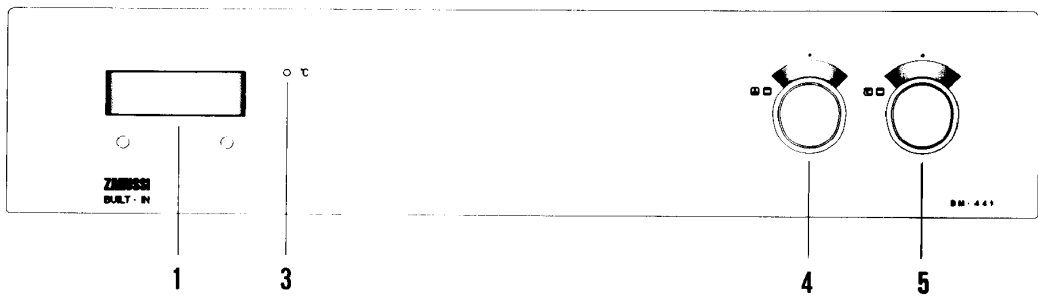
Fig. 7



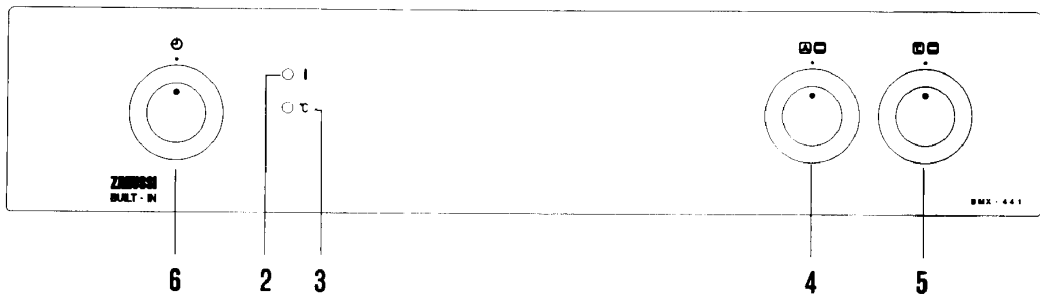
FO 0279

# UTILISATION DU FOUR

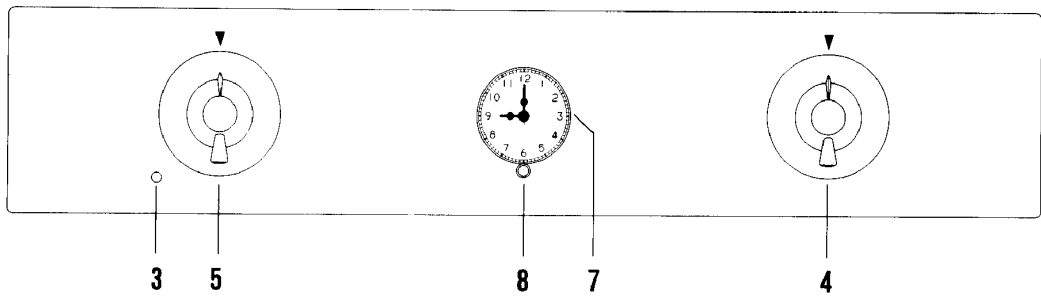
BM 441 - BMN 441 - BMW 441



BMX 441



BMC 441



1. Programmeur

2. Lampe-témoin générale

3. Lampe-témoin thermostat

4. Manette du four
5. Manette du thermostat

6. Manette de fin de cuisson

7. Manette de l'horloge électrique

8. Horloge électrique

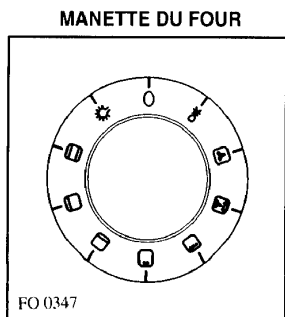


Fig. 8

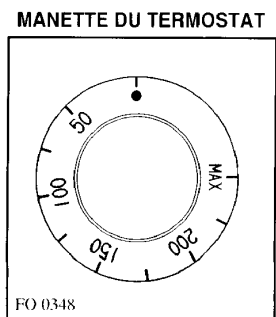


Fig. 9

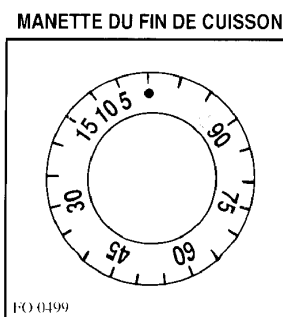


Fig. 10

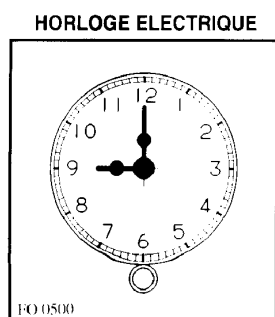


Fig. 11

# FOUR ÉLECTRIQUE

## MANETTE DE COMMANDE

Par la manette du sélecteur (Fig. 8) on choisit la source de chaleur, par la manette du thermostat (Fig. 9) la température.

## POSITION DE LA MANETTE DU SÉLECTEUR

-  éclairage du four
-  cuisson et rôtissage traditionnels
-  chauffage voûte
-  chauffage sole
-  grillade traditionnelle (grilloir simple)
-  grillade traditionnelle (grilloir double)
-  grillade ventilée
-  cuisson par chaleur tournante
-  décongélation

## FONCTIONNEMENT

### Cuisson au four avec système traditionnel (convection naturelle)

- Tourner la manette du sélecteur sur .
  - Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.
- Amener le sélecteur sur la position  (chauffage voûte) ou  (chauffage sole) pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments. Dans ces positions la température ne sera jamais supérieure à 220-240°C, le thermostat sur «max».

### Grilloir (système traditionnel)

- Tourner la manette du sélecteur sur  ou .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.
- En tournant la manette du sélecteur sur la position  la puissance du grilloir sera augmentée. De cette façon on obtiendra une grillade uniforme sur toute la surface rayonnée.

### Grilloir (système classique + convection forcée)

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée (max 200°C).

### Cuisson au four avec système à chaleur tournante

- Tourner la manette du sélecteur sur .
- Tourner la manette du thermostat sur la température désirée.

### Décongélation

- Tourner la manette du sélecteur sur la position .
- Pour décongeler rapidement les aliments congelés et surgelés sans apport de chaleur.

## Note:

Lorsque le sélecteur se trouve sur la position  et , tourner la manette du thermostat sur «●».

## Lampe-témoin thermostat °C

Elle s'allume chaque fois que la résistance chauffe sous l'action du thermostat pour atteindre ou maintenir la température correspondant à la position affichée.

## Indicateur

Les positions de chauffe choisies sont visualisées par l'indicateur. Cette visualisation sert en même temps de voyant de contrôle.

## Lampe-témoin générale

Elle s'allume dès que le bouton du sélecteur est tourné au-delà de la position «0».

## THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Il coupe l'alimentation de toutes les résistances du four en cas de surchauffages imputables à un usage incorrect de l'appareil ou à la panne de certains composants. L'enclenchement du thermostat a lieu automatiquement dès que la température dans le four a baissé. Si le déclenchement du thermostat est à attribuer à la panne d'un composant, il faudra faire appel au service après-vente.

**Toutes les cuissons doivent être faites avec la porte du four fermée.**

## VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT

Ce ventilateur a la fonction de refroidir le tableau de commande, les boutons et la poignée du four. Il se branche et se débranche automatiquement lorsqu'on manœuvre le bouton du sélecteur.

**Pour éviter tout surchauffage, le ventilateur fonctionnera aussi après l'arrêt du four, jusqu'à ce que la température atteigne des valeurs normales.**

## PANNEAUX CATALYTIQUES

(accessoires en option)

Ce four peut être équipé de panneaux catalytiques auto-nettoyants. Aux températures de cuisson normales, l'émail catalytique favorise la transformation des projections de graisse dans des fines poussières résiduelles. L'accumulation de ces poussières risquerait, à long terme, de diminuer l'efficacité de l'émail insalissable. Aussi, pour conserver un rendement maximum de cet émail, il est obligatoire de nettoyer les panneaux catalytiques avec une éponge humide une fois que le four est froid.

## PROGRAMMATEUR NUMÉRIQUE

Il a la fonction de mettre en marche et d'arrêter automatiquement le four. Ce programmeur est équipé d'une horloge digitale indiquant l'heure et d'une minuterie avec signal sonore.

### UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

La figure 12 illustre les commandes du programmeur:

#### Manette «A»

Tourné vers la droite, il permet le réglage de la minuterie (cadran C).

Tiré, il permet la mise à l'heure de l'horloge.

#### Manette «B»

Tourné vers la droite, il permet d'afficher les fonctions suivantes (cadran D):

le temps de cuisson (310 mm. max);

le fonctionnement manuel du four (position ).

Tiré et tourné vers la gauche ou vers la droite il permet d'afficher l'heure choisie pour le début de cuisson (cadran E).

#### Attention:

Lors de la programmation d'une cuisson s'assurer que le chiffre «0» se trouve face au repère du cadran «D». Dans le cas contraire tourner la manette «B» jusqu'à faire apparaître le chiffre «0» dans le cadran «D».

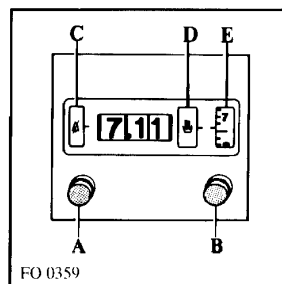


Fig. 12

## FONCTIONNEMENT MANUEL

Pour pouvoir commander manuellement le four, tourner la manette «B» vers la droite jusqu'à faire coïncider le symbole  avec le repère du cadran «D».

## FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE

Début de cuisson manuelle, fin de cuisson programmée (automatique).

Enfourner le plat.

Tourner la manette «B» vers la droite pour afficher le temps de cuisson (cadran D).

Tourner les manettes du four sur la position désirée.

**Important:** lors de l'affichage d'un programme de cuisson s'assurer que l'horloge et le cadran «E» indiquent la même heure.

## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Enfourner le plat.

Tourner la manette «B» vers la droite jusqu'à ce que le chiffre «0» se trouve face au repère du cadran «D». Tirer et tourner la manette «B» vers la droite pour afficher au cadran «E» l'heure choisie pour le début de la cuisson.

Tourner la manette «B» vers la droite pour afficher au cadran «D» le temps de cuisson.

Tourner la manette du four sur la position désirée.

Après écoulement du temps affiché, le programmeur arrête le fonctionnement du four (le «0» du cadran «D» se trouvera face au repère).

#### Important:

Pour interrompre une cuisson programmée il suffit de tourner la manette «B» vers la droite pour afficher au cadran «D» le chiffre «0».

Si l'on désire continuer manuellement la cuisson, tourner la manette «B» vers la droite jusqu'à ce que symbole  se trouve face au repère du cadran «D».

#### Exemple en cas fonctionnement automatique

Heure choisie pour le début de la cuisson: 17.00 h.

Temps de cuisson: 2 heures.

Enfourner le plat.

S'assurer que le chiffre «0» se trouve face au repère du cadran «D».

Tirer et tourner la manette «B» vers la droite pour afficher au cadran «E» l'heure choisie pour le début de la cuisson (5 h = 17 h).

Tourner la manette «B» vers la droite pour afficher au cadran «D» le temps de cuisson (2 heures).

Tourner les manettes du four sur la position désirée.

Après ces opérations, le programmeur se mettra automatiquement en fonctionnement de 17 h à 19 h.

#### Nota

Les cuissons automatiques ne présentent aucune différence par rapport aux cuissons normales; le rôle du programmeur est de commander la durée et le temps de cuisson choisis (pendant votre absence par exemple).

Pour les cuissons automatiques, choisir de préférence des plats qui n'exigent pas de soins particuliers.

Le début du fonctionnement du four peut être programmé max. 12 h à l'avance.

## MINUTERIE

(seulement utilisable si aucun programme n'est en cours)

Tourner la manette «A» vers la droite et afficher au cadran «C» le temps désiré (temps max. 60 minutes). Pour l'arrêt immédiat de la sonnerie tourner la manette «A» jusqu'à faire coïncider le symbole  avec le repère du cadran «C».

La minuterie n'a aucune action sur le fonctionnement du four.

---

# PROGRAMMATEUR DE FIN DE CUISSON

---

Il a la fonction d'arrêter le four lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé. Un signal acoustique annonce la fin de la cuisson. Temps max. de cuisson pouvant être programmé: 90 minutes.

## UTILISATION DU PROGRAMMATEUR

La Fig. 10 illustre la selecteur du programmeur. En agissant sur le selecteur même, on effectue tous les réglages prévus, c'est-à-dire:

- Tourner ce sélecteur sur la position  pour l'utilisation manuelle du four (sans l'aide du programmeur).
- Tourner dans le sens des aiguilles d'une montre il règle le durée de la cuisson (temps max. 90 mn).

## FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Enfourner les plats.

Tourner le sélecteur vers la droite sur la position «90 minutes» et après en sens inverse sur le temps de cuisson.

Tourner les manettes de commande du four sur la position choisie.

Après écoulement du temps de fonctionnement affiché, le programmeur coupe le courant et un avertissement sonore annonce la fin de la cuisson. Cette sonnerie s'arrête automatiquement.

## Important

A la fin du programme de cuisson tourner le sélecteur sur  et les manettes de commande du four sur «0» afin de pouvoir utiliser à nouveau l'appareil en fonctionnement non-automatique.

---

## HORLOGE ELECTRIQUE (Mod. BMC 441)

- Cette horloge (Fig. 11) a pour fonction d'indiquer l'heure courante.
- Pour la mettre à l'heure, appuyer sur la manette poussoir et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de façon à mettre les aiguilles à l'heure voulue.
- Remettre ensuite la manette poussoir dans sa position première en le faisant revenir en arrière.

# LA CUISSON DANS LE FOUR MULTIFONCTIONS

Le four multifonctions vous permet de choisir parmi les différents principes de cuisson celui qui est le mieux adapté aux mets à cuire.

## CONVECTION NATURELLE

L'air chauffé par les deux résistances en bas et en haut du four, se répartit dans l'enceinte de façon homogène. Enfourner sur la glissière centrale. Utiliser les glissières en haut ou en bas pour un chauffage plus accentué dans la partie supérieure ou inférieure des aliments.

## CHALEUR TOURNANTE

Dégagé par une résistance placée derrière la paroi arrière, l'air chaud est réparti uniformément et très rapidement dans le four par un ventilateur. La circulation horizontale d'air chaud à température uniforme permet la multicuisson: plusieurs plats similaires ou différents cuisent ensemble sans échange d'odeurs. Par exemple: une tarte, des poissons ou 3 fonds de tarte à la fois.

En cas de cuisson sur un niveau, enfourner sur les glissières inférieures pour mieux contrôler la cuisson. La chaleur pulsée permet en outre la stérilisation des bocaux et le séchage de fruits et champignons.

## CONSEILS PRATIQUES POUR LA CUISSON AU FOUR

### Pâtisserie

La pâtisserie demande en général une température modérée (150 à 200°C) et un préchauffage de 10 minutes environ.

Pour la bonne réussite de vos préparations, n'ouvrez la porte du four qu'après écoulement de 3/4 du temps de cuisson.

Les mélanges battus doivent se décoller de la cuillère avec une certaine difficulté, car une fluidité excessive prolongerait inutilement le temps de cuisson.

Dans le cas de préparations à base de pâte brisée qui doivent être garnies avec une farce très humide, pour obtenir une pâte toujours bien croustillante il suffira de cuire le fond de tarte pour 2/3 avant de le garnir.

Ensuite enfourner la tarte à nouveau pour compléter la cuisson.

### Viande et poissons

La viande devrait peser 1 kg au moins. Les viandes rouges très tendres, à cuire saignantes, doivent être

cuites à une température très élevée (200°-250°C) pour conserver tout leur jus.

Pour les viandes blanches, les volailles et les poissons choisir une température plus basse (150°-175°C).

Les ingrédients du jus seront mis directement dans le plat allant au four si le temps de cuisson est court, autrement ils seront ajoutés au cours de la dernière demi-heure. Pour contrôler le degré de cuisson, presser la viande avec une cuillère. Si la pièce est cuite à point, la viande ne cèdera pas.

Prévoir un temps de cuisson plus court pour le rosbif et le filet.

Les rôtis de viande et les volailles peuvent être placés directement sur la grille support, dans ce cas il faudra glisser la lèchefrite dans un gradin situé en dessous. (Fig. 13). Les rôtis peuvent également être placés dans des plats en terre cuite ou en verre résistant à la chaleur.

Attendre 15 minutes au moins avant de découper la viande de façon que le jus se stabilise. Verser de l'eau dans la lèchefrite pour diminuer la formation de fumées à l'intérieur du four. Si l'eau devait se consommer pendant la cuisson, il faudra en ajouter d'autre, pour éviter la formation de vapeur.

Après cuisson, tenir les plats au chaud dans le four à la température minimale.

### Attention!

Ne pas garnir le four avec des feuilles en aluminium. Ne pas placer sur la sole du four des casseroles, la lèche-frite ou la tôle à pâtisserie.

Il en résulterait une accumulation de chaleur qui nuirait au résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

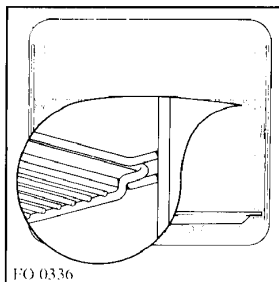


Fig. 13

# TABLEAU POUR LA CUISSON TRADITIONNELLE ET A CHALEUR TOURNANTE

| QUANTITÉ<br>gr. | ALIMENTS                    | Cuisson traditionnelle                                                                      |                     | Chaleur tournante                                                                           |                     | Temps de<br>cuisson<br>⌚<br>minutes | REMARQUES          |
|-----------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|--------------------|
|                 |                             | Niveau<br> | Tempé-<br>rature °C | Niveau<br> | Tempé-<br>rature °C |                                     |                    |
|                 | <b>GATEAUX</b>              |                                                                                             |                     |                                                                                             |                     |                                     |                    |
|                 | Avec pâte à blancs battus   | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 45 ~ 60                             |                    |
|                 | Avec pâte levée             | 1                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 20 ~ 35                             |                    |
|                 | Pâte brisés - fond de tarte | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 20 ~ 30                             |                    |
|                 | Tarte à la "ricotta"        | 1                                                                                           | 175                 | 2                                                                                           | 150                 | 60 ~ 80                             |                    |
|                 | Tarte aux pommes            | 1                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 40 ~ 60                             |                    |
|                 | Strudel                     | 2                                                                                           | 175                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 150                 | 60 ~ 80                             |                    |
|                 | Tartes à la confiture       | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 45 ~ 60                             |                    |
|                 | Petits fours                | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 15 ~ 25                             |                    |
|                 | Bisuits                     | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 10 ~ 20                             |                    |
|                 | Meringues                   | 2                                                                                           | 100                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 100                 | 90 ~ 120                            |                    |
|                 | <b>PAIN et PIZZA</b>        |                                                                                             |                     |                                                                                             |                     |                                     |                    |
| 1000            | Pain blanc                  | 1                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 45 ~ 60                             | 1 pain             |
| 500             | Pain de seigle              | 1                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 30 ~ 45                             | dans moule         |
| 500             | Petits pains                | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 20 ~ 35                             | 8 petits pains     |
| 250             | Pizza                       | 1                                                                                           | 220                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 200                 | 20 ~ 35                             | sur lèchefrite     |
|                 | <b>TERRINES</b>             |                                                                                             |                     |                                                                                             |                     |                                     |                    |
|                 | De pâtes                    | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 40 ~ 50                             |                    |
|                 | De légumes                  | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 45 ~ 60                             |                    |
|                 | Petites quiches             | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 35 ~ 45                             |                    |
|                 | Lasagnes                    | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 45 ~ 60                             |                    |
|                 | <b>VIANDES</b>              |                                                                                             |                     |                                                                                             |                     |                                     |                    |
| 1000            | Rôti de boeuf               | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 50 ~ 70                             | Cuit sur la grille |
| 1200            | Rôti de porc                | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 100 ~ 130                           | Cuit sur la grille |
| 1000            | Rôti de veau                | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 90 ~ 120                            | Cuit sur la grille |
| 1500            | Rosbif                      | 2                                                                                           | 220                 | 2                                                                                           | 200                 | 50 ~ 70                             | Cuit sur la grille |
| 1200            | Agneau                      | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 110 ~ 130                           | Cuisseau           |
| 1000            | Poulet                      | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 60 ~ 80                             | Entier             |
| 4000            | Dinde                       | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 210 ~ 240                           | Entier             |
| 1500            | Canard                      | 2                                                                                           | 175                 | 2                                                                                           | 160                 | 120 ~ 150                           | Entier             |
| 3000            | Oie                         | 2                                                                                           | 175                 | 2                                                                                           | 160                 | 150 ~ 200                           | Entière            |
| 1200            | Lapin                       | 2                                                                                           | 200                 | 2                                                                                           | 175                 | 60 ~ 80                             | En morceaux        |
|                 | <b>POISSONS</b>             |                                                                                             |                     |                                                                                             |                     |                                     |                    |
| 1000            | Entier                      | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 140 ~ 60                            | 2 poissons         |
| 800             | Filets                      | 2                                                                                           | 200                 | 2 (1 e 3)                                                                                   | 175                 | 30 ~ 40                             | 4 filets           |

## REMARQUES:

- 1) Les temps de cuisson ne comprennent pas le préchauffage, nous vous conseillons, en particulier en ce qui concerne les gâteaux, la pizza, le pain, de préchauffer le four pendant environ 10 mn.
- 2) L'indication des niveaux entre parenthèses, est celle à respecter dans le cas de cuissons sur plusieurs étages.
- 3) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

# CONSEIL POUR LA CUISSON AU GRILL

## CUISSON AU GRILL

Tourner le commutateur sur ☐ ou ☐;  
tourner la manette de thermostat pour faire correspondre le repère avec la valeur de la température désirée.

Avec le commutateur placé sur la position ☐ on obtient la puissance maximum et le mets est grillé de façon uniforme sur toute la superficie exposées au grill.

La viande et le poisson à cuisiner au grill doivent être légèrement huilés et toujours placés sur la grille; celle-ci doit être placée sur le niveau le plus proche ou le plus éloigné du grill afin de doser la cuisson pour ne pas risquer de brûler le mets en superficie ou bien de le laisser cru à l'intérieur.

La grille peut être utilisée avec le côté bombé placé vers le haut ou bien vers le bas; la lèchefrite doit être placée au premier niveau (Fig. 13).

Presque toutes les viandes peuvent être cuites au grill, à l'exception de quelques viandes maigres de gibier et du "polpettone" à l'italienne.

## CUISSON A CHALEUR PULSEE

Tourner le commutateur sur la position ☐;  
tourner la manette du thermostat pour faire correspondre le repère avec la valeur de la température désirée (max. 200°C).

Elle correspond au fonctionnement alterné du grill et du ventilateur (réchauffage à convection).

Ce type de cuisson permet à la chaleur de pénétrer graduellement à l'intérieur de la nourriture sans exposer la superficie de celle-ci pendant un temps trop long à l'action directe du grill.

**Convient aux:**  
viandes épaisses  
volailles, poissons entiers par ex.: truites, maquereaux, mulets.

## TEMPS DE CUISSON

Les temps de cuisson peuvent varier selon la nature des mets, leur homogénéité et leur volume.

Nous conseillons de surveiller les premières cuisson et de tirer des résultats obtenus.

A titre indicatif nous reportons ci-dessous un tableau temps-températures se rapportant aux cuisson au grill (Tab. 1) et au grill à chaleur pulsée (Tab. 2).

Tab. n. 1

| GRILL TRADITIONNEL ☐ ☐ |             |                                               |                |                              |    |
|------------------------|-------------|-----------------------------------------------|----------------|------------------------------|----|
| Type de cuisson        | Quantité gr | Niveau en partant du du bas (position grille) | Température °C | Temps en min. dessus dessous |    |
| Blanc de poulet        | 400         | 3                                             | Max            | 13                           | 10 |
| Croque-monsieur        | 200         | 3                                             | Max            | 3                            | 1  |
| Saucisses              | 500         | 4                                             | Max            | 10                           | 6  |
| Côtes de porc          | 500         | 4                                             | Max            | 12                           | 8  |
| Filets de poisson      | 500         | 4                                             | Max            | 8                            | 6  |

Tab. n. 2

| GRILL A CHALEUR PULSEE ☐ |             |                                               |                |                              |    |
|--------------------------|-------------|-----------------------------------------------|----------------|------------------------------|----|
| Type de cuisson          | Quantité gr | Niveau en partant du du bas (position grille) | Température °C | Temps en min. dessus dessous |    |
| Rôti de porc             | 1500        | 2 o 3                                         | 170            | 45                           | 30 |
| Rosbif                   | 1500        | 3                                             | 220            | 30                           | 20 |
| Poulet                   | 1200        | 2 o 3                                         | 190            | 40                           | 30 |
| Brochettes               | 800         | 3                                             | 200            | 15                           | 10 |
| Poisson entier           | 800         | 3                                             | 200            | 12                           | 8  |

## REMARQUES:

- 1) La lèchefrite servant à recueillir le jus de cuisson doit toujours être placée au niveau le plus bas, nous vous conseillons d'y verser environ 1/2 litre d'eau.
- 2) Toutes les cuissons doivent être effectuées avec la porte du four fermée.

# ENTRETIEN

Débrancher le four avant tout nettoyage.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Débrancher l'appareil.

Dévisser la calotte (Fig. 14).

Enlever l'ampoule et la remplacer par une autre ayant les mêmes caractéristiques et apte à supporter des températures élevées (300°C):

Tension: 230 V (50 Hz)

Puissance: 25 W

Culot: E 14

Remonter la calotte et brancher à nouveau l'appareil.

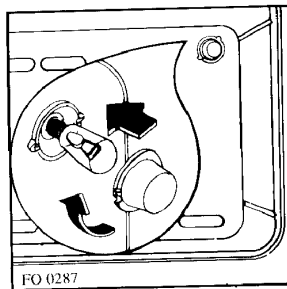


Fig. 14

## NETTOYAGE GENERALE

### NETTOYAGE DU FOUR

Débrancher le four avant tout nettoyage.

Le nettoyage du four est indispensable pour un usage de longue durée de l'appareil. A cet effet procéder comme suit:

effectuer le nettoyage lorsque le four est froid;

nettoyer les parties émaillées avec de l'eau tiède savonneuse. Eviter l'emploi de produits abrasifs qui pourraient les rayer;

les parties en acier inox doivent être nettoyées après usage avec de l'eau et essuyées avec un chiffon doux; pour le nettoyage de l'intérieur du four utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits d'entretien classiques vendus dans le commerce;

nettoyer les surfaces vitrées lorsqu'elles sont froides. N'utiliser jamais de produits abrasifs ou d'objets tranchants.

### CONSEILS UTILES POUR L'ENTRETIEN DU FOUR

L'émail du four est extrêmement résistant.

De toute façon des gouttes de jus de fruits ou de sauces peuvent provoquer l'apparition de taches indélébiles.

La formation de taches sur l'émail ne compromet pas le fonctionnement du four.

Nettoyer à fond le four après chaque usage. En effet, à ce moment, les dépôts de graisse et autres s'enlèvent facilement. Si vous les y laissez, une fumée et une odeur âcre se dégageraient à la cuisson suivante.

### NETTOYAGE DE LA PORTE DU FOUR

Pour nettoyer complètement la porte du four, il est conseillé de la démonter en suivant les instructions suivantes:

- ouvrir complètement la porte,
- soulever les leviers sur les deux charnières et les tourner complètement vers la porte, refermer la porte

jusqu'à ce qu'elle touche les leviers, relever de nouveau la porte comme pour la fermer, et la tirer vers l'extérieur en la retirant de ses supports (Fig. 15).

- poser la porte sur un plan horizontal,
- dévisser les vis et lever légèrement le verre (A Fig. 16),
- l'enlever en la tirant en avant (B Fig. 16),
- après l'avoir lavée, remonter le verre (C Fig. 16),
- remonter la porte en effectuant les mêmes opérations dans le sens inverse.

Pour que la porte soit montée de façon correcte, il faut que les leviers reposent complètement sur les charnières.

Fig. 15

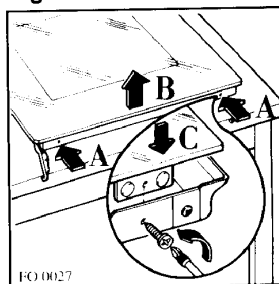
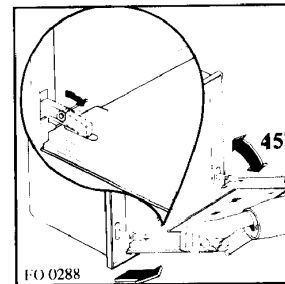


Fig. 16



### JOINT DE LA PORTE DU FOUR

Contrôler périodiquement le joint qui se trouve autour de l'ouverture du four et vérifier qu'il n'est pas abîmé. S'il est endommagé, ne pas utiliser l'appareil, appelez votre centre d'assistance technique pour le faire changer. Pour nettoyer le joint ne pas utiliser d'objets ou de produits abrasifs.

## DÉMONTAGE DES PANNEAUX CATALYTIQUES

Pour un nettoyage à fond du four il est possible de démonter les panneaux catalytiques, en opérant comme suit:

attendre que le four se soit refroidi;

débrancher l'appareil;

enlever les glissières latérales en les dévissant (Fig. 17).

Enlever les panneaux latéraux (Fig. 18).

Dévisser le panneau postérieur (Fig. 19).

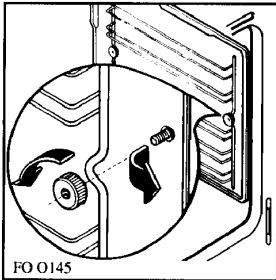


Fig. 17

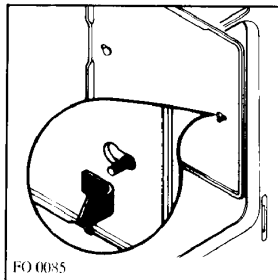


Fig. 18

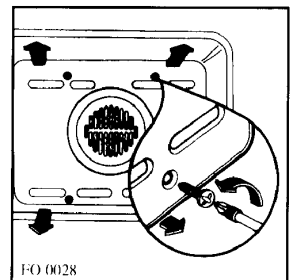


Fig. 19

## FILTRE DE TURBINE

Pour éviter que des projections de graisse n'incrustent la turbine, il faut que le filtre illustré dans la Fig. 20 se trouve à sa place. Il doit être maintenu propre pour assurer un bon fonctionnement. Pour le démonter il suffit de pousser la languette vers le haut.

**N'utiliser le filtre que pour les rôtis.**

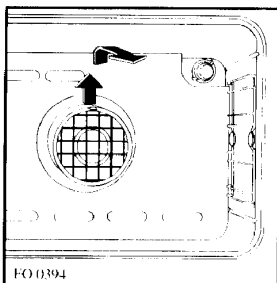


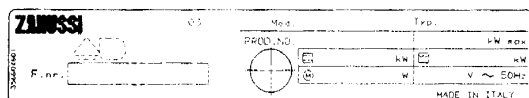
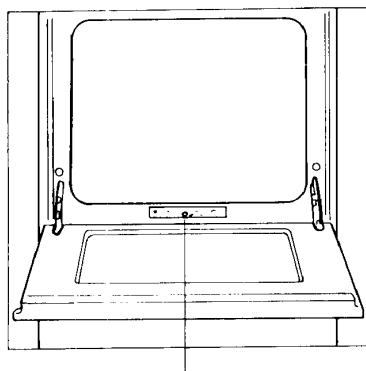
Fig. 20

# SI... L'APPAREIL NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

Certains problèmes de fonctionnement peuvent dépendre de simples opérations d'entretien ou d'oublis, et peuvent être facilement résolus sans faire appel à un réparateur.

| ■ PROBLEME                                                      | ● CAUSE                                                                                                                                                                                                                                        | ► SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ■ LE FOUR NE FONCTIONNE PAS                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Manettes poussoirs placées de façon inexacte pour la cuisson.</li> <li>● Les fusibles de l'installation domestique ont sauté ou bien il y a une panne de courant.</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Contrôler les boutons et refaire les opérations indiquées dans le manuel.</li> <li>► Remplacer les fusibles.</li> <li>► Remettre le disjoncteur en marche.</li> </ul>                                                                                                           |
| ■ LA LAMPTE-TÉMOIN DU THERMOSTAT NE S'ALLUME PAS                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Thermostat en position "●"</li> <li>● Commutateur en position "0"</li> <li>● Programmeur arrêté</li> <li>● Lampe-témoin grillée.</li> <li>● Faux contacts ou circuit électrique endommagé.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Placer le thermostat sur une température.</li> <li>► Placer le commutateur sur une fonction.</li> <li>► Etablir le temps de cuisson, mettre le programmeur en position manuelle</li> <li>► Appelez le réparateur.</li> <li>► Intervention du technicien obligatoire.</li> </ul> |
| ■ LA LAMPE-TÉMOIN GÉNÉRALE NE S'ALLUME PAS                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Commutateur en position "0"</li> <li>● Programmeur arrêté.</li> <li>● Lampe -témoin grillée</li> <li>● Faux contacts ou circuit électrique endommagé</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Placer le commutateur sur une fonction</li> <li>► Etablir le temps de cuisson et placer le programmeur en position manuelle.</li> <li>► Appelez le réparateur</li> <li>► Intervention du technicien obligatoire</li> </ul>                                                      |
| ■ LA LUMIÈRE DU FOUR NE S'ALLUME PAS                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Commutateur en position "0"</li> <li>● Lampe grillée.</li> <li>● Programmeur arrêté.</li> </ul>                                                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Appuyez sur la touche ON.</li> <li>► Achetez une lampe adaptée chez votre revendeur et montez-la en suivant les instructions de ce manuel</li> <li>► Etablir le temps de cuisson et placer le programmeur en position manuelle.</li> </ul>                                      |
| ■ CUIT TROP VITE<br>CUIT TROP LENTEMENT                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les temps de cuisson et la température ne sont pas exactes.</li> </ul>                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Consulter le livre de recettes fourni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                               |
| ■ DE L'HUMIDITÉ SE FORME SUR LES ALIMENTS À L'INTÉRIEUR DU FOUR | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Les aliments sont restés trop longtemps dans le four après la fin du temps de cuisson.</li> </ul>                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>► Ne pas laisser les aliments plus de 15 à 20 min. dans le four après la cuisson.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |

Si malgré toutes ces opérations, l'appareil ne fonctionne toujours pas, adressez-vous au service d'assistance en expliquant de quel type de panne il s'agit, le modèle de l'appareil (Mod.); le numéro de produit (Prod. n°) et le numéro de fabrication (Ser. n°) que vous trouverez gravés sur la plaquette d'identification du four.



Les pièces de rechange originales, certifiées par le constructeur du produit et portant la marque ci-dessous



sont vendues seulement dans nos Centres d'Assistance Technique et dans les Magasins de pièces de rechange autorisés.

## GARANTIE

Votre nouvel appareil est sous garantie. Vous trouverez ci joint le certificat de garantie. Au cas où il n'y serait pas, réclamez le à votre revendeur en lui indiquant la date de l'achat, le modèle et le numéro d'identification qui sont gravés sur la plaque d'identification de l'appareil.

Conservez le certificat afin de le présenter en cas de nécessité au personnel du Service d'Assistance Technique avec le ticket de caisse ou le reçu.

Sans cette procédure, le personnel technique sera contraint de vous faire payer toute réparation éventuelle.

### Important!

Ce nouvel appareil est facile à utiliser. Cependant afin d'obtenir de meilleurs résultats, il est important de lire attentivement cette brochure et d'en suivre toutes les instructions avant la première utilisation.

Outre à toutes les indications pour installer, utiliser et entretenir l'appareil, vous trouverez également dans cette brochure des conseils utiles.

# CONDITIONS DE GARANTIE-SERVICE APRES-VENTE

En cas d'appel en garantie aux fins de réparation gratuite, l'original de la facture d'achat correspondante ou la quittance doit être produit ou envoyé avec l'appareil à réparer.

## Conditions générales de garantie

- 1 Le fabricant accorde un an de garantie sur l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, à valoir à partir de la date d'achat. Si une panne se produit pendant cette période alors qu'elle est due à des défauts de matériel et/ou fabrication l'acheteur a droit à une réparation gratuite.
- 1a Pour les aspirateurs conçus pour un usage ménager, la période de garantie générale est de deux ans. Les accessoires sont soumis à une usure directe; ces articles de consommation sont en conséquence exclus de la garantie.
- 2 Le fabricant accorde un an de garantie sur les réparations effectuées par son service après-vente et sur les matières neuves montées à cette occasion, la garantie prenant cours à partir de la date de la réparation. Si une panne se produit pendant cette période, laquelle est la conséquence directe des travaux de réparations effectués ou de la matière nouvelle montée à cette occasion, l'acheteur a droit à une réparation gratuite. L'exécution des réparations ne prolonge pas la période générale de garantie couvrant l'ensemble de l'appareil.
- 3 Les interventions du service après-vente au domicile ne se font que pour les appareils de grandes dimensions difficiles à transporter tels que, par définition: lavelinge, sèche-linge, lave-vaisselle, réfrigérateurs, congélateurs-armoires ou bahuts, fours, cuisinières et appareils encastrés.
- 3a Le principe défini au point 3 ci-dessus vaut également pour les réfrigérateurs de caravane pourvu que l'endroit où se trouve l'appareil soit situé à l'intérieur des frontières nationales et soit accessible normalement par des routes ouvertes à la circulation. En outre, au moment de l'intervention, l'appareil et son propriétaire ou son remplaçant dûment autorisé doivent

être présents au lieu d'intervention convenu.

- 4 Si de l'avis du fabricant, l'appareil tel que repris au point 3 ci-dessus doit être transporté à l'atelier du service après-vente, ce transport s'effectuera de la façon établie par le fabricant, aux frais, risques et périls de ce dernier.
- 5 Tous les appareils non mentionnés sous les points 3 et 3a, ainsi que les appareils qui possèdent les caractéristiques de fonctionnement concernées, mais dont le transport est facile, doivent être envoyés franco à l'adresse du service après-vente ou y être présentés. Pendant la période de garantie générale, le renvoi s'opère aux frais du fabricant.
- 6 Si une défectuosité se vérifiant pendant la période de garantie générale ne peut plus être réparée, l'appareil sera remplacé gratuitement.

## Extensions de la garantie

- 7 Pour les motocompresseurs de réfrigérateurs/ congélateurs (à l'exclusion du relais de démarrage et du disjoncteur thermique) il est accordé une période de garantie dégressive en mesure de 20% par an, laquelle court 5 années après la date d'achat de l'appareil mentionné sur la facture d'achat correspondante, avec réparation entièrement gratuite pendant la période de garantie générale. Après la période de garantie générale, les frais de déplacement, de main-d'œuvre et des pièces éventuelles seront portées en compte.

## Exclusions de la garantie

- 8 L'exécution gratuite des travaux de réparation et/ou de remplacement tels que définis aux points y relatifs qui précèdent ne s'applique pas si:
  - aucune facture d'achat ou quittance sur laquelle apparaît au moins la date d'achat et l'identification de l'appareil ne peut être présentée ou n'a été envoyée avec l'appareil à réparer;
  - l'appareil est utilisé pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels l'appareil a été conçu;

- l'appareil n'a pas été installé, manipulé, ou utilisé conformément aux indications figurant dans les prescriptions d'installation ou la notice d'utilisation;
- l'appareil a été réparé ou modifié de façon inappropriée par des personnes non qualifiées.

**8a** Si l'appareil a été encastré, sous-encastré, suspendu ou placé de manière telle que le temps nécessaire pour son enlèvement et son encastrement prend au total plus de trente minutes, les frais supplémentaires occasionnés seront facturés à son propriétaire.

**8b** Les détériorations dues à un encastrement anormal réalisé avec le consentement du propriétaire d'un appareil ne peuvent pas être invoquées vis-à-vis du fabricant, ni de son service après-vente.

**8c** Les détériorations, telles que rayures, chocs ou rupture d'éléments amovibles ou démontables, qui n'ont pas été portées à la connaissance de fabricant au moment de la livraison, ne rentrent pas dans la garantie.

#### **Avis important**

Cet appareil a été conçu de manière telle que la sécurité en soit garantie. Des réparations inappropriées peuvent toutefois mettre cette sécurité en danger. Pour obtenir cette sécurité et pour prévenir également tous dommages éventuels, il est conseillé de faire exécuter les réparations exclusivement par des personnes qui possèdent les qualifications professionnelles requises. Nous vous conseillons de faire exécuter vos réparations et/ou vos vérifications par votre vendeur ou par le SERVICE ELGROEP et de n'exiger que des pièces DISTRIPARTS d'origine.

## **Belgique**

### **Appareils ménagers**

Bergensesteenweg 719  
1520 Halle (Lembeek)

Dépannages à domicile:

Tel. 02-3630444

Fax 02-3630400

Pièces détachées:

Tel. 02-3630555

Fax 02-3630500

Telex: 22915 eluxbe

## **België**

### **Huishoudapparaten**

Bergensesteenweg 719  
1520 Halle (Lembeek)

Thuisherstellingen:

Tel. 02-3630444

Fax 02-3630400

Wisselstukken:

Tel. 02-3630555

Fax 02-3630500

Telex: 22915 eluxbe

